



☠ COCTELERÍA TIKI ☠

---

PERSONAJES Y RECETAS

RECETARIO



# ALOHA

Bienvenidos a este pequeño manual de coctelería, el cual contiene una selección de cócteles relacionados cada uno de ellos con un personaje influyente en la historia de la Coctelería Tiki, permitiéndome la licencia de añadir un cóctel tiki moderno de mi autoría al final.

Espero que lo disfrutéis!!!

Oriol Elias  
Abril de 2020



# ZOMBIE (MIDCENTURY VERSION)

## AUTOR:

Don the Beachcomber, 1950;

Adaptada por Oriol Elías

## INGREDIENTES:

1oz Ron Blanco de Puerto Rico

1oz Ron Añejo de Puerto Rico

1oz Ron Overproof Oscuro

1oz Zumo de Lima

1oz Zumo de Limón

1oz Zumo de Piña

1oz Passion Fruit Real

1 barspoon Blue Agave Nectar Real

1 dash Angostura Bitters

## TÉCNICA:

Coctelera / Servir sin colar

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Highball

## DECORACIÓN:

Ramita de Menta



# DOCTOR FUNK

## AUTOR:

Trader Vic, 1946;

Adaptada por Oriol Elías

## INGREDIENTES:

2oz Ron Oscuro de Jamaica

0.5oz Zumo de Lima

0.5oz Zumo de Limón

0.5oz Finest Call Simple Syrup

0.25oz Finest Call Grenadine

0.25oz Pernod

1oz Soda

## TÉCNICA:

Flash Blend / Servir sin colar

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Doble Old Fashioned

## DECORACIÓN:

2 Hojas de Piña, Stick de Bambú,

Guinda Maraschino



# LADY OF SINGAPORE

## AUTOR:

Kon-Tiki, 1960s;

Adaptada por Oriol Elías

## INGREDIENTES:

1.5oz Ron Añejo de Puerto Rico

1oz Zumo de Piña

0.5oz Zumo de Lima

0.5oz Coco Real

0.5oz Nata Líquida

1 barspoon Finest Call Grenadine

## TÉCNICA:

Flash Blend / Servir sin colar

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Copa especial grande

## DECORACIÓN:

Moldura de hielo y Guinda

Maraschino



# PUKA PUNCH

## AUTOR:

Tiki Ti, 1961;

Adaptada por Oriol Elias

## INGREDIENTES:

1oz Ron Blanco de Puerto Rico

1oz Ron Añejo de Puerto Rico

0.75oz Ron Oscuro de Jamaica

0.75oz Ron Overproof Oscuro (float)

1oz Zumo de Lima

0.75oz Zumo de Naranja

0.75oz Zumo de Piña

0.75oz Passion Fruit Real

0.75oz Blue Agave Nectar Real

0.5oz Falernum

1 dash Angostura Bitters

## TÉCNICA:

Flash Blend / Servir sin colar

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Snifter

## DECORACIÓN:

Ramita de menta



# BLACK MAGIC

## AUTOR:

Mariano Licudine, 1956;  
Adaptada por Oriol Elias

## INGREDIENTES:

2oz Ron Añejo de Puerto Rico  
1.5oz Ron Oscuro de Jamaica  
2oz Zumo de Lima  
1.5oz Zumo de Naranja  
1.5oz Zumo de Pomelo  
1oz Blue Agave Nectar Real  
1.5oz Cold Brew Coffee  
1oz Mariano's Mix #7 \*  
1 tsp Don's Spices #2\*\*  
1 dash Angostura Bitters

## TÉCNICA:

Flash Blend / Servir sin colar

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Snifter

## DECORACIÓN:

Piel de Limón



# GOLDEN GECKO

## AUTOR:

Jeff "Beachbum" Berry, 2018

## INGREDIENTES:

0.75oz Ron Oscuro de Jamaica

0.75oz Ron Añejo de Puerto Rico

0.75oz Ron Especiado

0.25oz Grand Marnier

1.25oz Zumo de Naranja

1oz Zumo de Limón

0.75oz Pumpkin Real

## TÉCNICA:

Shaker / Servir sin colar

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Tiki Mug Real

## DECORACIÓN:

Rodajas de Naranja y Limón, Stick de Bambú. Espolvorear con Nuez Moscada y Canela.



# THE EXPEDITION

## AUTOR:

Martin Cate, 2013;  
Adaptada por Oriol Elias

## INGREDIENTES:

2oz Ron Añejo de Jamaica  
1oz Bourbon  
0.25oz Licor de Café  
1oz Zumo de Lima  
0.5oz Sirope de Canela  
0.5oz Blue Agave Nectar Real  
0.25oz Sirope de Vainilla  
2oz Soda

## TÉCNICA:

Flash Blend / Servir sin colar

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Tiki Mug

## DECORACIÓN:

Ramita de menta, Orquídea



# SQUASH BANANA SWIZZLE

## AUTOR:

Oriol Elias , 2018

## INGREDIENTES:

2oz Ron Añejo de Martinica

0.75oz Zumo de Lima

0.75oz Banana Real

1barspoon Siropo de Canela

2 dashes Bittermens Elemakule Tiki

Bitters

4 gotas Tintura de Café\*

## TÉCNICA:

Swizzle

## HIELO:

Hielo Picado

## VASO:

Highball

## DECORACIÓN:

Chip de Plátano, Ramita de Menta,

Guinda Maraschino, Nuez Moscada

Rayada



# PREMIXES

## MARIANO'S MIX #7

1 Teaspoon de Pernod y  
2 oz de Falernum

## DON'S SPICES #2

Partes iguales de Sirope de Vainilla  
y Pimento Dram

## TINTURA DE CAFÉ

Infusionar 22.5 gramos de Café  
recién molido en 3 oz de Ron Agrícola  
Blanco de 50% durante 48h.  
Colar y embotellar.



# MAHALO NUI LOA

Para cualquier duda o consulta  
podéis enviarme un mail a:

[aloha@threeofstrong.com](mailto:aloha@threeofstrong.com)

Seguidme en mis redes sociales:

[@threeofstrong](#)

O consultar mi página web:

[www.threeofstrong.com](http://www.threeofstrong.com)





RECETARIO PATROCINADO POR:

FASTCALL  
*mixers*

*Finest*  
CALL®  
Premium Cocktail Mixes

Simply  
Squeeze  
**REAL**  
COCKTAIL INGREDIENTS